

NM-Oppgave 2023

Programområde: Vg2 Baker- og konditor

Fag: Baker



Innhold

1. Innledning.....	3
2. Forord.....	3
3. Veiledning og instruks til deltakerne	4
4. Forberedelsesdelen	5
5. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen	6
6. Råvareliste	7
7. Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr	9
8. Kompetansemål fra fagets læreplan som vektlegges.....	10
9. Vurderingskriterier	11
10. Dommerskjema	12

1. Innledning

Skolekonkurranser skal være med å motivere gjennom mestring, ved å gi elevene praktiske og realistiske oppgaver. Oppgavene er laget som en forberedelse til eksamen, og er tenkt som en naturlig metode i forhold til opplæringen innenfor yrkesfag.

2. Forord

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2. Oppgaven er laget slik at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag.

I dokumentet finnes også kriteriene som legges til grunn for forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstyrsliste og vurdering.

3. Veiledning og instruks til deltakerne

Informasjon:

Det vil bli sendt informasjon ut til deltagerskolene før arrangementet:

- Om sted og tidspunkt for åpningssermoni.
- I hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte konkurransen.
- Det blir gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Oppgaven gjennomgås for at dere skal bli trygge og vite hva som skjer konkurransedagen.
- Kandidaten får 20 minutter til å gjennomgå sin matkasse og du har selv ansvaret for den.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.

4. Forberedelsesdelen

OPPGAVEN

Tema: Søt- og usøtet gjærbakst

Elevene skal lage og levere:

- Tre ulike produkter av søt gjærbakst, minst 10 stk. av hver. Maks 100 gram.
- Tre til fire frittstående brød. I tillegg skal det lages tre ulike produkter småbakst med maksvekt 90 gram og minst 10 stk. av hver.

Følgende kriterier gjelder:

- Produktene skal ha rasjonell framstilling
- Eleven bestemmer selv utforming og innhold etter gitt råvareliste
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. **Deltagerne** må selv plassere produktene på henvist plass og med merking av produktene.
- Deltagerne er selv ansvarlig for å ta med utstyr til utstilling og evt. pynt til dekorasjon og anretning av produktene.

For å delta må det leveres (en fil):

- Forklaring på hvorfor du valgte produktene
- Produksjonsprosessen for gjærbakst. Ta med bakerens prosent til oppskriften/ resepten til den usøtede deigen
- Råvareliste med mengde over alle ingrediensene
- Arbeidsplan og varedeklarasjon for alle produktene

Forberedelsesdelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

Anne Helene Øpstebo, avdelingsleder Restaurant- og matfag, Sandsli videregående skole,

e-post: anne.helene.opstebo@vlfk.no, som vil bekrefte mottatt e-post.

5. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- **15 minutter** i forkant av konkurransen kan benyttes til å klargjøre egen arbeidsplass.
- **4 timer** er avsatt totalt til å fullføre konkurransen.
- Lage og deklare alle produktene som er beskrevet i arbeidsplan.
- Alt arbeid skal foregå forsvarlig med tanke på HMS.
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling der kandidatene selv bestemmer utforming, størrelse og emballasje.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Produktene presenteres **på eget bord** for dommere og publikum, som **deltagere selv** setter opp og presenterer. I tillegg skal det være info om produktets navn, ingredienser og allergener.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Dommerne kan kun stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Dokumentasjon for vurdering kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og oppklarende spørsmål som vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.
- Vurderingen tar utgangspunkt i læreplan og omfatter både forarbeide og gjennomføringsdelen og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene, se pkt. 8 og 9.

6. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Merknader	Mengde
Hvetemel, siktet		
Sammalt hvete, grov/ fin		
Rugmel, siktet		
Sammalt rug, grov/ fin		
Havregryn		
Diverse frø		
Melis		
Sukker/farin		
Brunt sukker		
Valnøtter, halve		
Hasselnøtter, hele og malte		
Mandler, malte		
Non temp sjokolade, lys og mørk		
Meierismør, usaltet og saltet		
Marsipan overtrekk, vanlig		
Krydder	De fleste typer	
Bakemargarin, bakefett		
Syltetøy	Jordbær, bringebær, aprikos, eple	
Kransekakemasse, brun		
Egg		
Salt		

Pressgjær og tørrgjær		
Jordbær, friske	Kurv	
Rips, friske	Kurv	
Blåbær, friske	Kurv	
Bringebær, friske	Kurv	
Appelsiner		
Sitroner		
Soltørket tomat		
Oliven		
Fetaost		
Hvitløk		
Kremfløte		
Melk		
Romessens		
Maizena		
Kakao		
Malt kanel		
Vaniljestang		
Pistasjnøtter		
Sirup	Mørk og lys	
Tine vaniljekrem, ferdiglaget		
1. Egne råvarer		
2. Egne råvarer		
3. Egne råvarer		
4. Egne råvarer		

7. Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med maskinene, utstyret og materiellet som er spesifisert under. Dersom det er behov for annet utstyr må deltagerne selv ta det med. Det forventes at deltagerne har med **egne håndverktøy** (kniver, spesialutstyr ol.). Alt av eget utstyr må være godt merket.

Det vil være faglærere til stede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen. Dersom dere på forhånd har spørsmål om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser til

Anne Helene Øpstebo, e-post: Anne.Helene.Opstebo@vlfk.no

Utstyrsliste:

Utstyr:	Kommentar:
Karusell ovn - stekeplater	63x47cm, samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
Etage ovn/ hertovn	
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen
Kjevlemaskin	
Raskeskap	
Kokeplater	
Liten Robocop	
Bakker og kasseroller, div.	
Slikkepotter o.l.	
Paletter o.l.	
Piskemaskiner – div.	Bjørnmaskiner
Eltemaskiner – div.	Spiraleltere og hobartmaskiner. Gulvmodeller
Trinse	5 og 7 hjul
Kjølerom	
Fryserom	
Div. småutstyr	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må du selv ta med.	

8. Kompetansemål fra fagets læreplan som vektlegges

Råvarer, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
- praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
- gjere greie for korleis produksjonseigenskapane til råvarene påverkar haldbarheit, konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet
- gjere greie for bakarens prosent og bruk den til å byggje opp ein resept
- lage ulike typar brød, småbakst og søtbakst ved bruk av direkte eller indirekte deigføring, gjere greie for deigprosessen og reflektere over korleis dei ulike delane av prosessen påverkar sluttproduktet

Bransje og arbeidsliv

- berekne pris og næringsinnhald i produkt for å kunne emballere og merke varene etter gjeldene regelverk
- Klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling

9. Vurderingskriterier

VURDERINGSKRITERIER		
Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:		
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, beregning og svinn. • Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet. • Råvarebehandling, svinn, kreativitet og produksjonsprosess. • Utseende, smak og kvalitet. 		
Laveste nivå: 1 – 2 poeng	Mellomste nivå: 3 – 4 poeng	Høyeste nivå 5 – 6 poeng
<p>Deltagerne har gjort en nokså god forberedelse som medfører oversikt.</p> <p>Deltageren klarer i løpet av konkurransen å holde en brukbar personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og får til å produsere trygge, merkede og salgbare produkter.</p>	<p>Deltagerne har gjort en god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn.</p> <p>Gjennom hele konkurransen holder deltageren god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Deltageren viser en god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes.</p> <p>Produktseriene er like og produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av god kvalitet.</p>	<p>Deltagerne har gjort en meget god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn.</p> <p>Gjennom hele konkurransen holder deltageren meget god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Deltageren viser en meget god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes.</p> <p>Produktseriene er like og alle produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

10. Dommerskjema

Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema (Se grunnlag for vurdering på side 10)	Dommer 2
<input type="checkbox"/>	Arbeidsplan, merking og svinn (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Personlig-, produksjon-, og næringsmiddelhygiene og salgbarhet (mattrygghet) (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Prosess, arbeidsteknikk, HMS og kreativitet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Utseende, smak og kvalitet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
Sum <input type="text"/>		Sum <input type="text"/>
Totalvurdering: <input type="text"/>		

Dommer 1:

Dommer 2: